



Unikkotorttu Hajdusagin tapaan

Aineet: 5 munaa
150 g jauhettua pähkinää
150 g voita
150 g tomusokeria
150 g unikonsiemeniä
1/2 sitruunankuori
80 g suklaata
kotitekoista aprikoosihilloa

Valmistus: Voi ja kolmannes sokerista vatkataan vaahdoksi. Vaahtoon laitetaan munankeltuaisia ja sekoitetaan hyvin. Lisätään jauhettu pähkinä, jauhetut unikonsiemenet ja sitruunan raastettu kuori. Jäljellä olevasta sokerista ja munanvalkuaisesta vatkataan kova vaahto ja sekoitetaan muihin aineksiin varovasti, jottei massa rikkoutuisi. Massa kaadetaan voideltuun, jauhotettuun torttuvuokaan. Paistetaan noin 1 tunti haaleassa lämmössä. Tortun jäähtyttyä se leikataan kolmeen tai neljään osan ja täytetään aprikoosihilloa. Koristellaan raastetulla suklaalla.

www.superkokki.com